**Eieren op zijn Brussels**

boter

vloeiende bloem

room

koffiemelk

Brusselse kaas

peper

witloof

gezouten boter

eieren
oud brood
olijfolie

Maak een bechamelsaus met boter, bloem en aangelengd met room en een scheut koffiemelk. Meng er wat brokjes Brusselse kaas doorheen, of een stukje Trappistenkaas als je de Brusselse “Ettekeis” niet bij de hand hebt. Breng op smaak met peper.

Kuis de stronkjes witloof en snijd het bittere uiteinde eruit. Snijd de stronkjes overlangs in vier stukken en bak ze aan in gezouten boter tot ze kleuren.

Doe er nu een paar lepels bechamelsaus overheen, meng goed en breng op temperatuur. Breek een tweetal eitjes en giet ze voorzichtig over de witloof-bechamel. Niet roeren, maar bakken zoals spiegeleitjes.

Werk af met croutons.